PT

ES

KULINARISK

Design and Quality
IKEA of Sweden

PORTUGUÊS 4
ESPAÑOL 33

Índice

Informações de segurança	4	Utilizar os acessórios	20
Instruções de segurança	6	Funções adicionais	21
Instalação	8	Sugestões e dicas	23
Descrição do produto	9	Manutenção e limpeza	23
Painel de comandos	10	Resolução de problemas	26
Antes da primeira utilização	12	Informação técnica	28
Utilização diária	13	Eficiência energética	28
Funções de relógio	18	PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS	30
Programas automáticos	19	GARANTIA IKEA	30

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

⚠ Informações de segurança

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes de instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.

- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter as crianças com menos de 3 anos afastadas ou constantemente vigiadas.

Segurança geral

- A instalação deste aparelho e a substituição do cabo têm de ser efectuadas por uma pessoa qualificada.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Utilize apenas a sonda térmica recomendada para este aparelho.

Instruções de segurança

Instalação

⚠ **ADVERTÊNCIA!** A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque o aparelho é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Certifique-se de que as estruturas que ficarem ao lado e por cima do aparelho são seguras.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou unidades que tenham a mesma altura.

Ligação eléctrica

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho está em conformidade com as Directivas da C.E.E.

Utilização

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desactive o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
  - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objectos directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - Não coloque folha de alumínio directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - Não verta água directamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
  - Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte não afecta o desempenho do aparelho. Não representa qualquer defeito em termos de garantia.
- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, o móvel e o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido totalmente após uma utilização.

Cozinhar a vapor

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
  - Não abra a porta do aparelho durante uma cozedura a vapor.
  - Após uma cozedura a vapor, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.

Manutenção e limpeza

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer acção de manutenção, desactive o aparelho e desligue a ficha da tomada eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

Luz interior

- A luz normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Risco de choque eléctrico.

- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

Eliminação

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Risco de ferimentos ou asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.
- Remova a porta para evitar que crianças ou animais de estimação possam ficar aprisionados no interior do aparelho.
- **Material da embalagem**:
  O material utilizado na embalagem é ecológico e reciclável. As peças de plástico estão marcadas com abreviaturas internacionais como, por exemplo, PE, PS, etc. Coloque o material da embalagem nos contentores disponibilizados para o efeito, nos locais de eliminação de resíduos da sua área.

Assistência Técnica

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

Instalação

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Montagem

ⓘ Consulte as Instruções de Montagem para a instalação.

Instalação eléctrica

⚠ **ADVERTÊNCIA!** A instalação eléctrica só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

ⓘ O fabricante não se responsabiliza por problemas causados pelo não cumprimento das precauções de segurança indicadas nos capítulos relativos à segurança.

Este aparelho é fornecido apenas com um cabo de alimentação.

Cabo

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

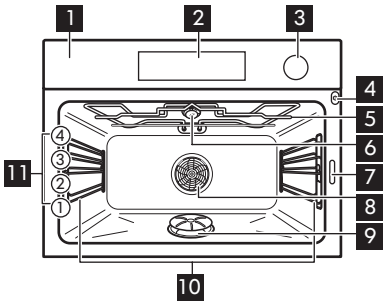
Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características e a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm^2)
máximo de 1380	3 x 0,75
máximo de 2300	3 x 1
máximo de 3680	3 x 1,5

O cabo de terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase e neutro (cabos azul e castanho).

Descrição do produto

Descrição geral



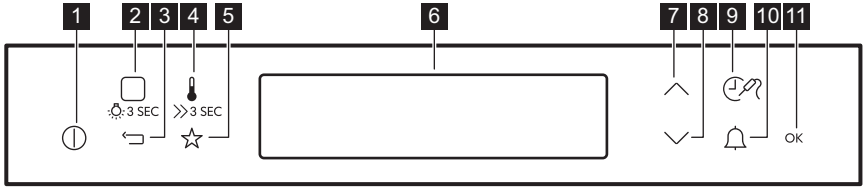
1 Painel de comandos
2 Programador electrónico
3 Gaveta da água
4 Tomada para a sonda térmica
5 Grelhador
6 Lâmpada
7 Placa de características
8 Ventoinha
9 Gerador de vapor com cobertura
10 Apoio para prateleiras, amovível
11 Posições de prateleira

Acessórios

- **Prateleira em grelha** x 1
  Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.
- **Tabuleiro para assar** x 1
  Para bolos e biscoitos.
- **Sonda térmica** x 1
  Para medir o grau de cozedura dos alimentos.
- **Esponja** x 1
  Para absorver a água restante no gerador de vapor.

Painel de comandos

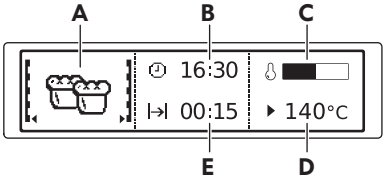
Programador electrónico



	Símbolo	Função	Comentário
1	⏻	ON/OFF	Para activar e desactivar o aparelho.
2	▢ 3 SEC	Tipos de aquecimento ou Cozedura assistida	Toque no símbolo uma vez para escolher um tipo de aquecimento ou o menu: Cozedura assistida. Toque no símbolo novamente para alternar entre os menus: Tipos de aquecimento, Cozedura assistida. Para activar ou desactivar a luz, toque no símbolo durante 3 segundos.
3	⮌	Botão de voltar	Para retroceder um nível no menu. Para ver o menu principal, toque no símbolo durante 3 segundos.
4	🌡 3 SEC	Selecção da temperatura	Para definir a temperatura ou ver qual é a temperatura actual no aparelho. Toque no símbolo durante 3 segundos para activar ou desactivar a função: Aquecimento Rápido.
5	☆	Favoritos	Para guardar os seus programas favoritos e aceder a eles.
6	-	Visor	Apresenta as definições actuais do aparelho.
7	∧	Botão de subir	Para subir no menu.
8	∨	Botão de descer	Para descer no menu.

	Símbolo	Função	Comentário
9		Hora e funções adicionais	Para definir diferentes funções. Quando estiver um tipo de aquecimento a funcionar, toque no símbolo para regular o temporizador ou seleccionar as funções: Bloqueio de funções, Favoritos, Manter Quente, Definir + Iniciar. Também pode alterar as definições da Sonda Térmica.
10		Conta-Minutos	Para seleccionar a função: Conta-Minutos.
11	OK	OK	Para confirmar a selecção ou definição.

Visor



A) Tipo de aquecimento
B) Hora do dia
C) Indicador de aquecimento
D) Temperatura
E) Duração ou tempo de fim de uma função

Outros indicadores do visor:

Símbolo	Função	
	Conta-Minutos	A função está em funcionamento.
	Hora do dia	O visor apresenta a hora actual.
|→|	Duração	O visor apresenta o tempo de cozedura necessário.
→|	Fim tempo	O visor apresenta a hora do fim do tempo de cozedura.
	Temperatura	O visor apresenta a temperatura.
	Indicação do tempo	O visor apresenta o tempo decorrido com o tipo de aquecimento. Prima ﹀ e ﹀ simultaneamente para reinicializar o tempo.

Símbolo	Função	
	Cálculo	O aparelho calcula o tempo de cozedura.
	Indicador de aquecimento	O visor apresenta a temperatura actual no aparelho.
	Indicador de aquecimento rápido	A função está activa. Diminui o tempo de aquecimento.
	Peso automático	O display mostra que o sistema de peso automático está activo ou que o peso pode ser alterado.
	Manter Quente	A função está activa.

Antes da primeira utilização

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Limpeza inicial

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.

ⓘ Consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”.

Limpe o aparelho antes da primeira utilização.
Coloque os acessórios e os apoios para prateleiras amovíveis nas respectivas posições originais.

Primeira ligação

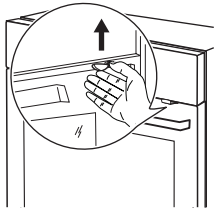
Quando ligar o aparelho à fonte de alimentação, ou após um corte de energia, será necessário definir o idioma, o contraste do visor, o brilho do visor e a hora do dia.

1. Prima ^ ou ˇ para definir o valor.
2. Prima OK para confirmar.

Utilizar o bloqueio mecânico da porta

O aparelho é entregue com a segurança para crianças instalada e activada. Encontra-se debaixo do painel de comandos, no lado direito.

Para abrir a porta do forno com a segurança para crianças instalada, puxe a pega da segurança para crianças para cima, como ilustrado na imagem.



Feche a porta do forno sem puxar a segurança para crianças.
Para retirar a segurança para crianças, abra a porta do forno e retire a segurança para crianças com a chave torx. A chave torx encontra-se no saco de acessórios do forno.

Volte a apertar o parafuso no orifício após remover o bloqueio para crianças.

Utilização diária

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Navegar pelos menus

1. Active o aparelho.
2. Prima ﹀ ou ﹀ para seleccionar a opção do menu.
3. Prima OK para entrar no submenu ou para aceitar a definição.

ⓘ Pode voltar ao menu principal em qualquer momento com ⮌.

Descrição geral dos menus

Menu principal

Símbolo	Item do menu	Aplicação
	Tipos de aquecimento	Contém uma lista de tipos de aquecimento.
	Cozedura assistida	Contém uma lista de programas automáticos.
	Favoritos	Contém uma lista, criada pelo utilizador, com os programas de cozedura favoritos.
	Limpeza a vapor	Limpar o aparelho com vapor.
	Definições de Base	Pode utilizá-la para definir outras regulações do forno.
☆	Especiais	Contém uma lista de tipos de aquecimento adicionais.

Submenu para: Definições de Base

Símbolo	Submenu	Descrição
	Definir a hora do dia	Regula a hora actual no relógio.
	Indicação do tempo	Se estiver ON (ligada), o visor mostra a hora actual quando o aparelho for desactivado.
	Definir + Iniciar	Se estiver ON (ligada), a janela Seleccionar Opções permite seleccionar a função: Definir + Iniciar.

Símbolo	Submenu	Descrição
	Manter Quente	Se estiver ON (ligada), a janela Seleccionar Opções permite seleccionar a função: Manter Quente.
	Prolongamento do tempo	Activa e desactiva a função de prolongamento do tempo.
	Contraste do Visor	Ajusta o contraste do visor em graus.
	Brilho do Visor	Ajusta o brilho do visor em graus.
	Idioma	Define o idioma para o visor.
	Volume do Alarme	Ajusta o volume dos sons de pressão dos botões e dos sinais.
	Sons "teclado"	Activa e desactiva o som dos campos de toque. Não é possível desactivar o som do campo de toque ON/OFF (ligar/desligar).
	Sons de Alarme/Erro	Activa e desactiva os sons de alarme.
i	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.
	Definições de fábrica	Repõe todas as definições de fábrica.

Tipos de aquecimento

Tipo de aquecimento		Aplicação
	Aquecimento a vapor	Para legumes, peixe, batatas, arroz, massas ou guarnições especiais.
	Ventil.+ Vapor (50/50)	Para pratos com um elevado teor de humidade e para escalfar peixe, preparados de ovos e terrinas.
	Ventilado + Vapor (25/75)	Para cozer pão, assar grandes peças de carne ou aquecer refeições congeladas ou frias.

Tipo de aquecimento		Aplicação
	Vapor (ECO)	As funções ECO permitem optimizar o consumo de energia durante a cozedura. É necessário definir o tempo de cozedura em primeiro lugar. Para mais informações sobre as definições recomendadas, consulte as tabelas de cozedura a vapor no livro de receitas.
	Regenerar	Para reaquecer alimentos já cozinhados, directamente num prato.
	Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até 2 posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos.Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com a função: Aquecimento inferior/superior.
	Aquecimento inferior/ superior	Para cozer e assar alimentos em 1 posição de prateleira.
	Pizza	Para cozer alimentos em 1 posição de prateleira com alourado mais intenso e base estaladiça. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com a função: Aquecimento inferior/superior.
	Aquecimento a Baixa temp.	Para preparar assados tenros e suculentos.
	Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
	Ventilado	Para poupar energia quando cozer alimentos secos. Para cozer alimentos em formas, em 1 posição de prateleira. Esta função foi utilizada para definir a classe de eficiência energética de acordo com a norma EN50304.
	Assar (ECO)	As funções ECO permitem optimizar o consumo de energia durante a cozedura. É necessário definir o tempo de cozedura em primeiro lugar. Para mais informações sobre as definições recomendadas, consulte as tabelas de assar no livro de receitas.
	Congelados	Para confeccionar refeições prontas, por exemplo, batatas fritas, fatias, crepes estaladiços, etc.

Tipo de aquecimento		Aplicação
	Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão.
	Grelhador Rápido	Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades e para tostar pão.
	Grelhador ventilado	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões em 1 posição de prateleira. Também para gratinar e alourar.

Especiais

Tipo de aquecimento		Aplicação
	Pão	Para cozer pão.
	Gratinado	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Também para gratinar e alourar.
	Massa de pão	Para crescimento controlado da massa levedada antes da cozedura.
	Aquecer pratos	Para pré-aquecer um prato para servir.
	Conservar	Para fazer conservas de legumes, por exemplo, pickles.
	Secar	Para secar frutos laminados (maçãs, ameixas, pêssegos, etc.) e legumes (tomates, curgetes, cogumelos, etc.).
	Função manter quente	Para manter os alimentos quentes.
	Descongelar	Para descongelar alimentos congelados.

Activar um tipo de aquecimento

1. Active o aparelho.
2. Seleccione o menu: Tipos de aquecimento.
3. Prima OK para confirmar.
4. Seleccione um tipo de aquecimento.
5. Prima OK para confirmar.
6. Defina a temperatura.
7. Prima OK para confirmar.

Cozedura a vapor

A tampa da gaveta da água encontra-se no painel de comandos.

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Não coloque água directamente no gerador de vapor.
Utilize apenas água. Não utilize água filtrada (desmineralizada) ou destilada. Não utilize outros líquidos. Não coloque líquidos inflamáveis alcoólicos na gaveta da água.

1. Prepare os alimentos num recipiente adequado.
2. Pressione a tampa da gaveta da água para a abrir.
3. Encha a gaveta da água com 800 ml de água.
   O fornecimento de água é suficiente para cerca de 50 minutos.

ⓘ Não coloque demasiada água na gaveta.
Não existe indicação de gaveta da água cheia, excepto o gerador de vapor do fundo.

4. Coloque a gaveta da água na respectiva posição inicial.
5. Active o aparelho.
6. Seleccione a função de cozedura a vapor e a temperatura.
7. Se necessário, seleccione a função Duração |→| ou Fim tempo →|.
   O primeiro vapor surge após aproximadamente 2 minutos. Ouvirá um sinal sonoro quando a temperatura do aparelho estiver próxima da seleccionada.

ⓘ Quando o gerador de vapor estiver vazio, é emitido um sinal sonoro.

São emitidos sinais sonoros no fim do tempo de cozedura.

8. Desactive o aparelho.
9. Esvazie a gaveta da água quando a cozedura a vapor terminar.

⚠ **CUIDADO!** O aparelho está quente. Existe o risco de queimaduras. Tenha cuidado quando esvaziar a gaveta da água.

Quando o aparelho arrefecer, absorva toda a água restante no gerador de vapor com a esponja. Se necessário, limpe o gerador de vapor com um pouco de vinagre. Deixe que o aparelho seque totalmente com a porta aberta.

Indicador de aquecimento

Quando activar um tipo de aquecimento, a barra acende no visor. A barra indica que a temperatura está a aumentar.

Indicador de aquecimento rápido

Esta função diminui o tempo de aquecimento.

Para activar a função, mantenha »3 SEC premido durante 3 segundos. O indicador de aquecimento rápido alterna.

Calor residual

O visor indica o calor residual mesmo após a desactivação do aparelho. Pode utilizar o calor para manter os alimentos quentes.

Funções de relógio

Tabela das funções de relógio

Função de relógio		Aplicação
🔔	Conta-Minutos	Para definir uma contagem decrescente (máx. 2 h 30 m). Esta função não afecta o funcionamento do aparelho. Utilize 🔔 para activar a função. Prima ^ ou ˇ para definir os minutos e prima OK para iniciar.
|→|	Duração	Para definir a duração do funcionamento (máx. 23 h 59 min).
→|	Fim tempo	Para definir o tempo de desactivação para um tipo de aquecimento (máx. 23 h 59 min).

Se definir o tempo para uma função de relógio, o tempo começa a contar após 5 segundos.

Se utilizar as funções de relógio: Duração e Fim tempo, o aparelho desactiva os elementos de aquecimento após 90% do tempo definido. O aparelho utiliza o calor residual para continuar o processo de cozedura até o tempo terminar (3 - 20 minutos).

Regular as funções de relógio

- Antes de utilizar as funções: Duração e Fim tempo, terá de definir o tipo de aquecimento e a temperatura. O aparelho desactiva-se automaticamente.
- Pode utilizar as funções: Duração e Fim tempo em simultâneo se pretender activar e desactivar automaticamente o aparelho mais tarde.
- As funções: Duração e Fim tempo não funcionam quando utilizar a sonda térmica.

1. Seleccione um tipo de aquecimento.
2. Prima ⏱ várias vezes até o visor apresentar a função de relógio pretendida e o símbolo correspondente.
3. Prima ^ ou ˇ para definir o tempo necessário.
4. Prima OK para confirmar.

Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. O aparelho desactiva-se. O visor apresenta uma mensagem.

5. Prima qualquer símbolo para desligar o sinal.

Manter Quente

Condições para a função:

- A temperatura definida é superior a 80 °C.
- A função: Duração está seleccionada.

A função: Manter Quente mantém os alimentos preparados quentes a 80 °C durante 30 minutos. A função fica activa após o fim do processo de cozedura ou assar.

Pode activar ou desactivar a função no menu: Definições de Base.

1. Active o aparelho.
2. Seleccione o tipo de aquecimento.
3. Seleccione uma temperatura acima dos 80 °C.
4. Prima ⏲ várias vezes até o visor apresentar: Manter Quente.
5. Prima OK para confirmar.

Quando a função terminar, é emitido um sinal sonoro.
A função permanece activa se alterar os tipos de aquecimento.

Prolongamento do tempo

A função: Prolongamento do tempo faz com que o tipo de aquecimento continue após a função Duração terminar.

ⓘ Aplicável a todos os tipos de aquecimento com Duração ou Peso automático.
Não aplicável a tipos de aquecimento com sonda térmica.

1. Quando o tempo de cozedura terminar, é emitido um sinal sonoro. Prima qualquer símbolo.

O visor apresenta a mensagem.

2. Prima ⏲ para activar ou ⮌ para cancelar.
3. Defina a duração da função.
4. Prima OK.

Programas automáticos

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Receitas online

ⓘ Pode encontrar receitas para os programas automáticos específicos deste aparelho no website www.ikea.com. Para encontrar o Livro de Receitas adequado, utilize o número do produto que se encontra na placa de características da moldura frontal da cavidade do aparelho.

Cozedura assistida com Receitas automáticas

Este aparelho possui um conjunto de receitas que poderá utilizar. As receitas são fixas e não poderá alterá-las.

1. Active o aparelho.
2. Seleccione o menu: Cozedura assistida. Prima OK para confirmar.
3. Seleccione a categoria e o prato. Prima OK para confirmar.
4. Seleccione uma receita. Prima OK para confirmar.

ⓘ Quando utilizar a função: Manual, o aparelho utiliza definições automáticas. Pode alterá-las tal como nas outras funções.

Cozedura assistida com Peso automático

Esta função calcula automaticamente o tempo para assar. Para utilizar a função, é necessário introduzir o peso dos alimentos.

1. Active o aparelho.
2. Seleccione o menu: Cozedura assistida. Prima OK para confirmar.
3. Seleccione a categoria e o prato. Prima OK para confirmar.
4. Seleccione a função: Peso automático. Prima OK para confirmar.
5. Toque em ^ ou ˇ para definir o peso dos alimentos. Prima OK para confirmar.

O programa automático é iniciado.

6. É possível alterar o peso em qualquer momento. Prima ^ ou ˇ para alterar o peso.
7. Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. Prima qualquer símbolo para desligar o sinal.

ⓘ Com alguns programas, vire os alimentos ao fim de 30 minutos. O visor apresenta um aviso.

Utilizar os acessórios

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Sonda térmica

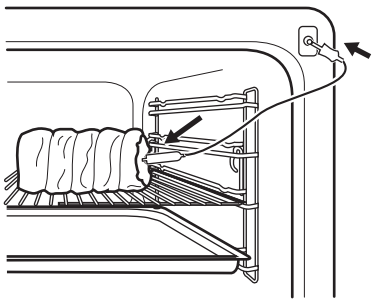
Devem ser definidas duas temperaturas: a temperatura do forno e a temperatura de núcleo.

A sonda térmica mede a temperatura de núcleo da carne. Quando a carne atingir a temperatura definida, o aparelho é desactivado.

⚠ **CUIDADO!** Utilize apenas a sonda térmica fornecida ou peças de substituição correctas.

ⓘ A sonda térmica tem de ficar inserida na carne e ligada na tomada durante a cozedura.

1. Active o aparelho.
2. Coloque a extremidade da sonda térmica no centro da carne.
3. Coloque a ficha da sonda térmica na tomada da parte da frente do aparelho.



O visor apresenta o símbolo da sonda térmica.

4. Prima ^ ou ˇ em menos de 5 segundos para definir a temperatura de núcleo.
5. Seleccione o tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.

O aparelho calcula um tempo de fim aproximado. O tempo de fim depende da quantidade de alimentos, das temperaturas do forno reguladas (mínimo 120 °C) e dos modos de funcionamento. O aparelho

calcula o tempo de fim em aproximadamente 30 minutos.

6. Para alterar a temperatura de núcleo, prima .

Quando a carne se encontra à temperatura de núcleo definida, é emitido um sinal sonoro. O aparelho desactiva-se automaticamente.

7. Toque em qualquer símbolo para desligar o sinal.
8. Retire a ficha da sonda térmica da respectiva tomada e retire a carne do forno.

⚠ **ADVERTÊNCIA!** A sonda térmica está quente. Existe o risco de queimaduras. Tenha cuidado quando retirar a extremidade e a ficha da sonda térmica.

Funções adicionais

Favoritos

Pode guardar as suas definições favoritas, como a duração, a temperatura ou o tipo de aquecimento. Ficam disponíveis no menu: Favoritos. Pode guardar 20 programas.

Guardar um programa

1. Active o aparelho.
2. Seleccione um tipo de aquecimento ou um programa automático.
3. Toque em várias vezes até que o visor apresente: GUARDAR.
4. Prima OK para confirmar.

O visor apresenta a primeira posição de memória livre.

5. Prima OK para confirmar.
6. Introduza o nome do programa.

A primeira letra pisca.

7. Toque em ˅ ou ˄ para alterar a letra.
8. Prima OK.

A letra seguinte pisca.

9. Execute o passo 7 novamente conforme necessário.
10. Mantenha OK premido para guardar.

É possível substituir uma posição da memória. Quando o visor apresentar a primeira posição de memória livre, toque em ˅ ou ˄ e prima OK para substituir um programa existente.

Pode alterar o nome de um programa no menu: Editar nome do programa.

Activar o programa

1. Active o aparelho.
2. Seleccione o menu: Favoritos.
3. Prima OK para confirmar.
4. Seleccione o nome do seu programa favorito.
5. Prima OK para confirmar.

Prima ☆ para passar directamente ao menu: Favoritos.

Utilizar o Bloqueio para Crianças

O Bloqueio para Crianças impede a operação acidental do aparelho.

1. Active o aparelho.
2. Toque simultaneamente em e ☆ até o visor apresentar uma mensagem.

Para desactivar o Bloqueio para Crianças, repita o passo 2.

Bloqueio de funções

Esta função evita uma alteração acidental do tipo de aquecimento. Pode activá-la

apenas quando o aparelho estiver a funcionar.

1. Active o aparelho.
2. Seleccione um tipo de aquecimento ou uma regulação.
3. Prima ⏱ várias vezes até o visor apresentar: Bloqueio de funções.
4. Prima OK para confirmar.

Para desactivar a função, prima ⏱. O visor apresenta uma mensagem. Prima ⏱ novamente e depois OK para confirmar.

ⓘ Quando desactivar o aparelho, a função também é desactivada.

Definir + Iniciar

A função permite-lhe definir um tipo de aquecimento (ou programa) e utilizá-lo mais tarde com um toque em qualquer símbolo.

1. Active o aparelho.
2. Seleccione um tipo de aquecimento.
3. Prima ⏱ várias vezes até o visor apresentar: Duração.
4. Para definir a hora.
5. Prima ⏱ várias vezes até o visor apresentar: Definir + Iniciar.
6. Prima OK para confirmar.

Prima qualquer símbolo (excepto ⏻) para iniciar a função: Definir + Iniciar. O tipo de aquecimento definido é iniciado.

Quando o tipo de aquecimento terminar, é emitido um sinal acústico.

ⓘ
- Bloqueio de funções está activo quando está um tipo de aquecimento a funcionar.
- O menu: Definições de Base permite activar e desactivar a função: Definir + Iniciar.

Desactivação automática

Por questões de segurança, o aparelho desactiva-se automaticamente ao fim de algum tempo se estiver algum tipo de aquecimento activo e não houver alteração de regulação.

Temperatura (°C)	Tempo até à desactivação (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5

ⓘ A desactivação automática não funciona com as seguintes funções: Luz, sonda térmica,Fim tempo, Duração.

Brilho do visor

Existem dois modos do brilho do visor:

- Brilho nocturno - quando o aparelho está desligado, o brilho do visor é menos intenso entre as 22h00 e as 06h00.
- Brilho diurno:
  - Quando o aparelho está activado.
  - Se tocar num símbolo durante o período de brilho nocturno (excepto ON/OFF), o visor volta ao modo de brilho diurno durante os 10 segundos seguintes.
  - Se o aparelho estiver desligado e activar a função: Conta-Minutos. Quando a função terminar, o visor volta ao brilho nocturno.

Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho é colocado em funcionamento, a ventoinha de arrefecimento é activada automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desactivar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o aparelho arrefecer.

Termóstato de segurança

Se o aparelho for utilizado incorrectamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação eléctrica. O forno volta a activar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

Sugestões e dicas

Informações gerais

- Quando pré-aquecer, remova as prateleiras em grelha e os tabuleiros da cavidade para obter o melhor desempenho.
- O aparelho possui quatro posições de prateleira. Conte as posições de prateleira a partir do fundo do aparelho.
- O aparelho possui um sistema especial que faz circular o ar e renova constantemente o vapor. Este sistema permite cozinhar num ambiente a vapor e manter os alimentos macios por dentro e estaladiços por fora. Diminui o tempo de cozedura e o consumo de energia para valores mínimos.
- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Isso é normal. Afaste-se sempre do aparelho quando abrir a porta com o forno ligado. Para diminuir a condensação, ligue o aparelho pelo menos 10 minutos antes de começar a cozinhar.
- Limpe a humidade após cada utilização do aparelho.
- Não coloque objectos directamente na parte inferior do aparelho e não cubra os componentes com folha de alumínio para cozinhar. Isso pode alterar os resultados da cozedura e danificar o revestimento de esmalte.

Cozer bolos

- Não abra a porta do forno até ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura.
- Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, mantenha um nível vazio entre os mesmos.

Cozinhar carne e peixe

- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozinhar alimentos muito gordurosos, para evitar que o forno fique com manchas que podem ser permanentes.
- Deixe a carne repousar cerca de 15 minutos antes de a cortar, para não perder os sucos.
- Para evitar demasiado fumo no forno quando assar, coloque um pouco de água no tabuleiro para grelhar. Para evitar a condensação de fumo, acrescente água sempre que ele secar.

Tabelas de cozedura

Consulte as tabelas de cozedura no Livro de Receitas que pode encontrar no nosso website.

Manutenção e limpeza

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Notas sobre a limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio, água quente e um agente de limpeza.
- Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza normal.
- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos de alimentos pode resultar num incêndio.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
- Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água quente e um agente de limpeza.
- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode danificar o revestimento anti-aderente.

Aparelhos de aço inoxidável ou alumínio

ⓘ Limpe a porta do forno apenas com uma esponja molhada. Seque com um pano macio. Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, porque podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

Limpar a junta da porta

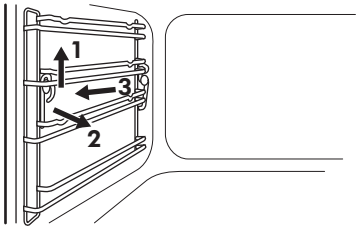
- Verifique regularmente a junta da porta. A junta da porta encontra-se em volta da estrutura da cavidade do forno. Não utilize o aparelho se a junta da porta estiver danificada. Contacte a Assistência Técnica.
- Para limpar a junta da porta, utilize um pano macio com água morna e um agente de limpeza.

Remover os apoios para prateleiras

Antes da manutenção, certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de queimaduras.

Para limpar o aparelho, retire os apoios para prateleiras.

1. Puxe cuidadosamente os apoios para cima e para fora do encaixe dianteiro.



2. Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
3. Retire os apoios do suporte posterior.

Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

Limpeza a vapor

Remova a sujidade mais difícil à mão.

1. Deite 250 ml de água com 3 colheres de sopa de vinagre directamente dentro do gerador de vapor.
2. Active a função: Limpeza a vapor.

O visor mostra a duração da função. O aparelho emite um sinal sonoro quando o programa terminar.

3. Toque em qualquer símbolo para desactivar o sinal.
4. Limpe o aparelho com um pano macio. Retire a água no gerador de vapor.

Mantenha a porta aberta durante aproximadamente 1 hora. Aguarde até que o aparelho esteja seco. Para acelerar a secagem, pode aquecer o aparelho com ar quente à temperatura de 150 °C durante 15 minutos.

Sistema de geração de vapor

⚠ **CUIDADO!** Seque o gerador de vapor após cada utilização. Remova a água com a esponja.

ⓘ Remova os resíduos de calcário com água e vinagre.

⚠ **CUIDADO!** Os produtos químicos de descalcificação podem danificar o esmalte. Siga as instruções do fabricante.

1. Para limpar a gaveta da água e o gerador de vapor, coloque uma mistura de água e vinagre (aproximadamente 250 ml) através da gaveta da água no gerador de vapor. Aguarde aproximadamente 10 minutos.
2. Remova a água e o vinagre com a esponja.
3. Coloque água limpa (100 - 200 ml) na gaveta da água para limpar o sistema de geração de vapor.
4. Remova a água do gerador de vapor com a esponja e seque com um pano.
5. Mantenha a porta aberta para deixar o aparelho secar totalmente.

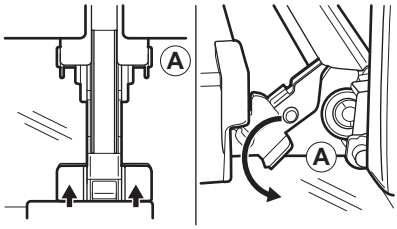
Retirar e instalar a porta

A porta do forno tem três painéis de vidro.Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para limpar.

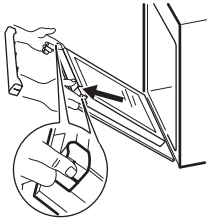
ⓘ A porta do forno pode fechar se tentar remover os painéis de vidro interiores antes de remover a porta do forno.

⚠ **CUIDADO!** Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

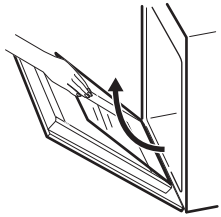
1. Abra a porta totalmente.
2. Prima totalmente as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.



3. Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo de 70°).
4. Segure na porta com uma mão em cada lado e puxe-a para fora do aparelho num ângulo ascendente.
5. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável. Isso evitará riscos.
6. Segure no friso da porta, no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para soltar o vedante de encaixe.



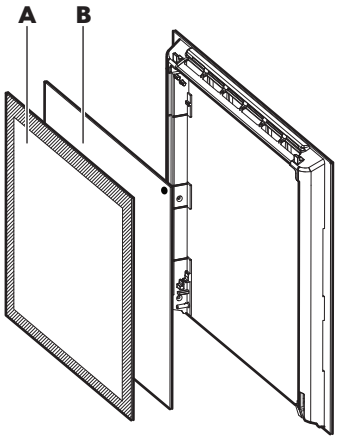
7. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
8. Segure os painéis de vidro da porta pela extremidade superior, um após o outro, e puxe-os para cima, para fora da guia.



9. Limpe o painel de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente o painel de vidro.

Quando terminar a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno. Siga os passos descritos acima na sequência inversa.

Certifique-se de que coloca os painéis de vidro (A e B) pela ordem correcta. O primeiro painel (A) possui uma moldura decorativa. A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o lado interior da porta. Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do painel de vidro (A) na zona da serigrafia não é rugosa.



Substituir a lâmpada

Coloque um pano na parte inferior do interior do aparelho. Isto evita danos na cobertura de vidro da lâmpada e na cavidade.

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Perigo de electrocussão! Desligue o disjuntor antes de substituir a lâmpada.
A lâmpada e a cobertura de vidro da lâmpada podem estar quentes.

1. Desactive o aparelho.
2. Retire os fusíveis da caixa de fusíveis ou desligue o disjuntor.
3. Rode a protecção de vidro da lâmpada para a esquerda e retire-a.
4. Limpe a tampa de vidro.
5. Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada do forno de 40 W, 230 V (50 Hz), e resistente ao calor até 350 °C (tipo de ligação: G9).
6. Instale a tampa de vidro.

Resolução de problemas

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

O que fazer se…

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O forno está desactivado.	Active o forno.

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão correctas.
O forno não aquece.	A desactivação automática foi accionada.	Consulte “Desactivação automática”.
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está activado.	Consulte “Utilizar o Bloqueio para Crianças”.
O forno não aquece.	A porta não está bem fechada.	Feche totalmente a porta.
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
O visor apresenta F111.	A ficha da sonda térmica não está bem introduzida na tomada.	Introduza a ficha da sonda térmica totalmente na tomada.
O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existe uma anomalia eléctrica.	• Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico da sua casa e ligue-o novamente. • Se o visor continuar a indicar o mesmo código de erro, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.

Dados para a Assistência Técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de características. A placa de características está na moldura frontal da

cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que anote os dados aqui:	
Modelo (MOD.)	.....
Número do produto (PNC)	.....
Número de série (S.N.)	.....

Informação técnica

Dados técnicos

Dimensões (interior)	Largura Altura Profundidade	477 mm 214 mm 418 mm
Área do tabuleiro para assar	1424 cm²	
Resistência de aquecimento superior	1900 W	
Resistência de aquecimento inferior	1000 W	
Grelhador	1900 W	
Anel	1650 W	
Potência nominal total	3000 W	
Voltagem	220 - 240 V	
Frequência	50 Hz	
Número de funções	24	

Eficiência energética

Informação de produto de acordo com a norma UE 66/2014

Identificação do modelo	KULINARISK 303.009.12
Índice de eficiência energética	94,5

Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0,93 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0,69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Electricidade
Volume	43 l
Tipo de forno	Forno de encastrar
Peso	30.9 kg

EN 60350-1 - Aparelhos eléctricos domésticos para cozinhar - Parte 1: Placas, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos de medição do desempenho.

Poupança de energia

O aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

- **Sugestões gerais**
  - Certifique-se de que a porta do forno está bem fechada quando o aparelho está a funcionar.
  - Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.
  - Sempre que possível, coloque os alimentos no forno sem o pré-aquecer.
  - No caso de cozeduras com duração superior a 30 minutos, reduza a temperatura do forno para o mínimo nos últimos 3-10 minutos, de acordo com a duração da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.
  - Utilize o calor residual para aquecer outros alimentos.
- **Cozinhar com a ventoinha** - sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.
- **Calor residual**
  - Em algumas funções do forno, se for activado um programa com selecção de tempo (Duração, Fim tempo) e o tempo de cozedura for superior a 30 minutos, as resistências são desactivadas automaticamente 10% do tempo antes do fim. A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas.
- **Cozinhar com a lâmpada desligada** - desligue a lâmpada durante a cozedura e ligue-a apenas quando necessitar.
- **Manter os alimentos quentes** - se pretender utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa. O visor indica a temperatura do calor residual.
- **Funções Eco** - consulte “Tipos de aquecimento”.
- Quando utilizar a função: **Ventilado**, a lâmpada desliga-se após 30 segundos. Pode activá-la novamente de acordo com a sua preferência.
- Quando utilizar as **funções ECO**, a lâmpada é desactivada. Pode activá-la novamente de acordo com a sua preferência.

PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo ♺. Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo 🗑 juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

GARANTIA IKEA

Qual é a duração da garantia IKEA?

Esta garantia é válida durante cinco (5) anos a partir da data de compra original do Aparelho no IKEA, a não ser que o aparelho receba a denominação LAGAN, sendo que nesse caso apenas se aplicam dois (2) anos de garantia. O recibo de compra original é necessário como prova de compra. Caso sejam efectuadas operações de assistência no âmbito da garantia, isso não implica a prorrogação do período de garantia para o aparelho nem para as novas peças.

Que aparelhos não são abrangidos pela garantia IKEA de cinco (5) anos?

A gama de aparelhos com a denominação LAGAN e todos os aparelhos adquiridos no IKEA antes do dia 1 de Agosto de 2007.

Quem executará as operações de assistência?

O fornecedor de serviços de assistência IKEA disponibilizará a assistência através das respectivas operações de assistência ou da rede de parceiros de serviços de assistência autorizados.

O que é abrangido por esta garantia?

A garantia abrange avarias do aparelho, que tenham sido causadas por defeitos de fabrico ou de material a partir da data de compra no IKEA. Esta garantia aplica-se apenas à utilização doméstica. As excepções são especificadas sob o título "O que não é abrangido por esta garantia?" Durante o período de validade da garantia, os custos relativos à resolução da avaria, por exemplo reparações, peças, mão-de-obra e deslocações serão abrangidos, desde que o aparelho esteja acessível para reparação sem encargos especiais e a avaria esteja relacionada com os defeitos de fabrico ou material abrangidos pela garantia. Em conformidade com estas condições, são aplicáveis as directivas da UE (N.° 99/44/EG) e os respectivos regulamentos locais. As peças substituídas passam a ser propriedade do IKEA.

O que fará o IKEA para corrigir o problema?

O fornecedor de serviços de assistência nomeado pelo IKEA examinará o produto e decidirá, consoante o que determinar adequado, se a situação em questão está abrangida por esta garantia. Caso se considere que a situação está abrangida, o fornecedor de serviços de assistência do IKEA ou o respectivo fornecedor de serviços de assistência autorizado através das suas operações de assistência, irá, consoante o que determinar adequado, reparar o

produto com defeito ou substituí-lo por um produto igual ou semelhante.

O que não é abrangido por esta garantia?

- Desgaste causado pelo uso normal.
- Danos deliberados ou negligentes, danos causados pelo desrespeito das instruções de funcionamento, instalação incorrecta ou ligação com tensão incorrecta, danos causados por reacções químicas ou electroquímicas, ferrugem, corrosão ou danos causados pela água, incluindo, entre outros, os danos causados pelo excesso de calcário na água e os danos causados por condições ambientais anormais.
- Consumíveis, incluindo baterias e lâmpadas.
- Peças não funcionais e questões decorativas que não afectem a utilização normal do aparelho, incluindo riscos e possíveis diferenças de cor.
- Danos acidentais causados por substâncias ou objectos estranhos e pela limpeza ou desobstrução de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas de detergente.
- Danos às seguintes peças: vitrocerâmica, acessórios, cestos de loiça e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedantes, lâmpadas e coberturas de lâmpadas, ecrãs, botões, compartimentos e peças de compartimentos. A não ser que se comprove que estes danos foram causados por defeitos de produção.
- Casos em que não tenha sido possível determinar avarias no decurso da visita do técnico.
- Reparações não executadas pelos nossos fornecedores de serviços de assistência nomeados e/ou um parceiro contratual de serviços de assistência autorizado ou reparações em que tenham sido utilizadas peças não originais.
- Reparações causadas pela instalação incorrecta ou contrária às especificações.
- A utilização do aparelho em ambiente não doméstico, ou seja, utilização profissional.
- Danos de transporte. Se o cliente transportar o produto para sua casa ou outra morada, a IKEA não se responsabilizará por quaisquer danos que este possa sofrer durante o respectivo transporte. Contudo, se a IKEA efectuar a entrega do produto na morada de entrega do cliente, os eventuais danos sofridos pelo produto durante o seu transporte serão cobertos pela presente garantia.
- Custo da instalação inicial do aparelho da IKEA. No entanto, se um fornecedor de serviços IKEA ou um parceiro de serviço autorizado reparar ou substituir o aparelho ao abrigo dos termos da presente garantia, o fornecedor de serviços ou o seu parceiro de serviço autorizado reinstalarão o aparelho reparado ou instalarão o aparelho de substituição, se necessário.

Esta restrição não se aplica ao trabalho isento de falhas executado por um especialista qualificado utilizando as nossas peças originais para adaptar o aparelho às especificações de segurança técnicas de outro país da UE.

Como se aplica a legislação nacional

A garantia IKEA concede-lhe direitos legais específicos, que abrangem ou excedem todos os requisitos legais locais sujeitos à variação de país para país.

Área de validade

Para aparelhos adquiridos num país da UE e levados para outro país da UE, os serviços serão fornecidos no âmbito das condições de garantia normais no novo país. Uma obrigação para executar os serviços no âmbito da garantia apenas existe se:

- o aparelho estiver em conformidade e for instalado de acordo com as especificações técnicas do país em que ocorre a reclamação ao abrigo da garantia;
- o aparelho estiver em conformidade e for instalado de acordo com as Instruções de Montagem e as Informações de Segurança do Manual do Utilizador;

O Serviço Pós-Venda específico para aparelhos IKEA:

Não hesite em contactar o Serviço Pós-Venda IKEA para:

1. apresentar uma reclamação ao abrigo desta garantia;
2. solicitar esclarecimentos relativamente à instalação do aparelho IKEA no mobiliário de cozinha IKEA. O serviço não prestará esclarecimentos relativos a:
   - instalação geral da cozinha IKEA;
   - ligações eléctricas (se a máquina for fornecida sem ficha e cabo), ligações relativas a água e gás, uma vez que têm de ser executadas por um engenheiro de assistência autorizado.
3. Solicitação de esclarecimentos relativamente ao conteúdo e às especificações do manual do utilizador do aparelho IKEA.

Para assegurar que fornecemos o melhor serviço de assistência, leia atentamente as Instruções de Montagem e/ou a secção relativa ao Manual do Utilizador desta brochura antes de nos contactar.

Como nos pode contactar se necessitar dos nossos serviços

Consulte a última página deste manual para obter a lista completa de contactos designados pela IKEA e respectivos números de telefone nacionais.

Para lhe fornecer um serviço mais rápido, é recomendável utilizar os números de telefone específicos indicados no final deste manual. Consulte sempre os números indicados na brochura do aparelho específico para o qual necessita de assistência. Antes de nos contactar, certifique-se de que tem acesso ao número de artigo IKEA (código de 8 dígitos) relativo ao aparelho para o qual necessita de assistência.

GUARDE O RECIBO DE COMPRA!
Este recibo é a sua prova de compra e é necessário para a aplicação da garantia. Tenha em conta que o recibo indica também o nome e o número do artigo IKEA (código de 8 dígitos) para cada aparelho adquirido.

Necessita de ajuda adicional?

Para quaisquer questões adicionais não relacionadas com o Serviço Pós-Venda dos seus aparelhos, contacte o centro de assistência da loja IKEA mais próxima. Recomendamos que leia atentamente a documentação do aparelho antes de nos contactar.

Contenido

Información sobre seguridad	33	Uso de los accesorios	49
Instrucciones de seguridad	35	Funciones adicionales	50
Instalación	37	Consejos	52
Descripción del producto	38	Mantenimiento y limpieza	52
Panel de mandos	39	Solución de problemas	56
Antes del primer uso	41	Información técnica	57
Uso diario	42	Eficacia energética	58
Funciones del reloj	47	ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES	59
Programas automáticos	48	GARANTÍA IKEA	59

Salvo modificaciones.

⚠ Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.

- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- La limpieza y el mantenimiento no podrán realizarlas niños sin supervisión.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.

Instrucciones generales de seguridad

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.
- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este aparato.

Instrucciones de seguridad

Instalación

⚠ **ADVERTENCIA!** Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.

Conexión eléctrica

⚠ **ADVERTENCIA!** Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coinciden con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. El centro de servicio autorizado es quien debe cambiar el cable de alimentación en caso necesario.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato, especialmente si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez instalado el aparato.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Este aparato cumple las directivas CEE.

Uso del aparato

⚠ **ADVERTENCIA!** Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Utilice este aparato en entornos domésticos solamente.
- No cambie las especificaciones de este aparato.

- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.

⚠ **ADVERTENCIA!** Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
  - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del aparato.
  - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. No se considera un defecto en cuanto al derecho de garantía.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

Cocción al vapor

⚠ **ADVERTENCIA!** Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
  - No abra la puerta del aparato durante la cocción al vapor.
  - Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

Mantenimiento y limpieza

⚠ **ADVERTENCIA!** Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados.

Póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.

Luz interna

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No se debe utilizar para la iluminación doméstica.

⚠ **ADVERTENCIA!** Riesgo de descargas eléctricas.

- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice solo bombillas con las mismas especificaciones.

Eliminación

⚠ **ADVERTENCIA!** Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.
- Retire la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.
- **Materiales de embalaje**:
  El material de embalaje es respetuoso con el medio ambiente y reciclable. Las piezas de plástico están identificadas con abreviaturas internacionales, tales como PE, PS, etc. Deseche el material de embalaje en los contenedores destinados a tal fin por los servicios de limpieza.

Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

Instalación

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Montaje

ⓘ Consulte las instrucciones de montaje para la instalación.

Instalación eléctrica

⚠ **ADVERTENCIA!** Deje la instalación eléctrica en manos de un profesional cualificado.

ⓘ El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad de los capítulos sobre seguridad.

El aparato se suministra únicamente con un cable de alimentación.

Cable

Tipos de cables adecuados para su instalación o cambio:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

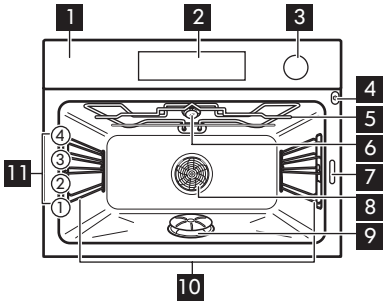
En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total que figura en la placa de características y la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm^2)
máximo 1380	3 x 0,75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1,5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe tener 2 cm más que los cables de fase y del neutro (cables azul y marrón).

Descripción del producto

Descripción general



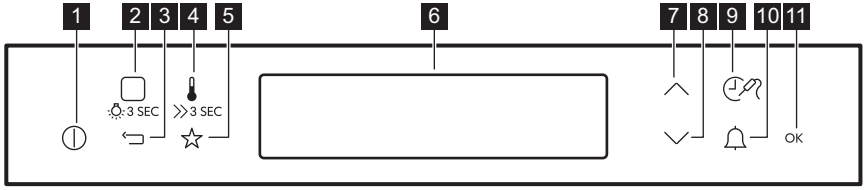
1 Panel de control
2 Programador electrónico
3 Compartimento de agua
4 Toma de la sonda térmica
5 Grill
6 Bombilla
7 Placa de características
8 Ventilador
9 Generador de vapor con tapa
10 Carril lateral, extraíble
11 Posiciones de las parrillas

Accesorios

- **Parrilla** x 1
  Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja** x 1
  Para bizcochos y galletas.
- **Sonda térmica** x 1
  Para medir cuánto se ha hecho el alimento.
- **Esponja** x 1
  Para absorber el agua restante del calderín.

Panel de mandos

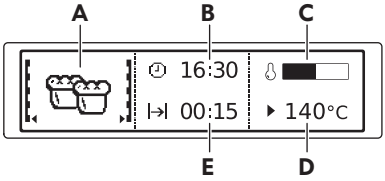
Programador electrónico



	Símbolo	Función	Observaciones
1	⏻	ENCENDIDO/ APAGADO	Para activar y desactivar el aparato.
2	▢ 3 SEC	Funciones de cocción o Cocción asistida	Toque el símbolo una vez para seleccionar una función de cocción o el menú: Cocción asistida. Toque de nuevo el símbolo para cambiar entre los menús: Funciones de cocción, Cocción asistida. Para activar o desactivar la luz, toque el símbolo durante 3 segundos.
3	⮌	Teclas Atrás	Para retroceder un nivel en el menú. Para mostrar el menú principal, toque el sensor durante 3 segundos.
4	3 SEC	Selección de la temperatura	Para ajustar la temperatura o mostrar la temperatura actual en el aparato. Toque el sensor durante 3 segundos para activar o desactivar la función: Calentamiento rápido.
5	☆	Favoritos	Para guardar y acceder a sus programas favoritos.
6	-	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del aparato.
7	^	Tecla Arriba	Para desplazarse hacia arriba en el menú.
8	v	Tecla Abajo	Para desplazarse hacia abajo en el menú.

	Símbolo	Función	Observaciones
9		Funciones adicionales y de tiempo	Programar diferentes funciones. Cuando esté en marcha una función de cocción, toque el símbolo para ajustar el temporizador o las funciones: Tecla de Bloqueo, Favoritos, Calentar y Mantener, Ajustar + Empezar. También puede cambiar los ajustes de la sonda térmica.
10		Avisador tiempo	Para ajustar la función: Avisador tiempo.
11	OK	OK	Para confirmar la selección o el ajuste.

Pantalla



A) Función de cocción
B) Hora actual
C) Indicador de calentamiento
D) Temperatura
E) Tiempo de duración u hora de finalización de una función

Otros indicadores de la pantalla:

Símbolo	Función	
	Avisador tiempo	La función está activada.
	Hora actual	La pantalla muestra la hora actual.
|→|	Duración	La pantalla muestra el tiempo de cocción necesario.
→|	Hora de fin	La pantalla indica cuándo termina la duración de la cocción.
	Temperatura	La pantalla muestra la temperatura.
	Indicación de tiempo	La pantalla indica cuánto tiempo debe funcionar la función de cocción. Pulse ﹀ y ﹀ simultáneamente para restablecer la hora.

Símbolo	Función	
	Cálculo	El aparato calcula el tiempo de cocción necesario.
	Indicador de calentamiento	La pantalla muestra la temperatura del aparato.
	Indicador de calentamiento rápido	La función está activada. Reduce el tiempo de calentamiento.
	Peso automático	La pantalla indica que el sistema de peso automático está activo o que el peso puede cambiarse.
	Calentar y Mantener	La función está activada.

Antes del primer uso

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpieza inicial

Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del aparato.

ⓘ Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez.
Coloque los accesorios y carriles laterales extraíbles en su posición inicial.

Primera conexión

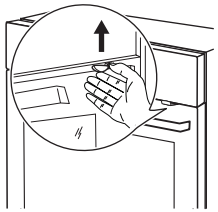
Al conectar el aparato a la red por primera vez o después de producirse una interrupción del suministro eléctrico, debe seleccionar el idioma, el contraste y la luminosidad de la pantalla, y la hora del día.

1. Pulse ^ o ˇ para ajustar el valor.
2. Pulse OK para confirmar.

Uso del bloqueo de seguridad de la puerta

El aparato tiene el bloqueo de seguridad para niños instalado y activado. Se encuentra debajo del panel de control, en el lado derecho.

Para abrir la puerta del horno con el bloqueo de seguridad para niños instalado, levante la pestaña como se muestra en la imagen.



Cierre la puerta del horno sin empujar el bloqueo de seguridad para niños.
Para quitar el bloqueo de seguridad para niños, abra la puerta del horno y retire el bloqueo con la llave hexagonal. La llave hexagonal se encuentra en la bolsa de accesorios.

Vuelva a atornillar este tornillo después de retirar el bloqueo de seguridad.

Uso diario

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Desplazamiento por los menús

1. Encienda el horno.
2. Pulse ﹀ o ﹀ para ajustar la opción de menú.
3. Pulse OK para pasar a un submenú o aceptar el ajuste.

ⓘ Puede volver al menú principal en cualquier momento pulsando ⮌.

Descripción de los menús

Menú principal

Símbolo	Elemento del menú	Aplicación
	Funciones de cocción	Contiene una lista de las funciones de cocción.
	Cocción asistida	Contiene una lista de los programas automáticos.
	Favoritos	Contiene una lista de los programas de cocción favoritos creados por el usuario.
	Limpieza vapor	Limpieza del aparato con vapor.
	Ajustes básicos	Puede utilizarse para seleccionar otros ajustes.
☆	Platos especiales	Contiene una lista de funciones de cocción adicionales.

Submenú para: Ajustes básicos

Símbolo	Submenú	Descripción
	Ajustar la hora	Pone en hora el reloj.
	Indicación tiempo	Si está activado, la pantalla indica la hora actual al apagar el aparato.
	Ajustar + Empezar	Si está activado puede elegir la función en la ventana de selección de opciones: Ajustar + Empezar.

Símbolo	Submenú	Descripción
	Calentar y Mantener	Si está activado puede elegir la función en la ventana de selección de opciones: Calentar y Mantener.
	Añadir tiempo	Activa y desactiva la función Tiempo adicional.
	Contraste de la pantalla	Ajusta gradualmente el contraste de la pantalla.
	Brillo de la pantalla	Ajusta gradualmente el brillo de la pantalla.
	Idioma	Ajusta el idioma que se muestra en pantalla.
	Volumen del timbre	Ajusta gradualmente el volumen de las señales y los tonos de las pulsaciones.
	Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los mandos táctiles. El tono del mando táctil ON/OFF no se puede desactivar.
	Tonos Alarma/Error	Activa y desactiva los tonos de alarma.
i	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.
	Ajustes de fábrica	Restaura todos los ajustes a los valores de fábrica.

Funciones de cocción

Función de cocción		Aplicación
	Vapor solo	Para verdura, pescado, patatas, arroz, pasta u otras guarniciones.
	Vapor combinado mitad	Para platos con alto contenido de humedad y para escalfar pescado, natillas y terrinas.
	Vapor combinado 1 cuarto	Para cocer pan, asar trozos grandes de carne o calentar comida fría y congelada.

Función de cocción		Aplicación
	ECO-vapor	Las funciones ECO le permiten optimizar el consumo energético durante la cocción. Es necesario ajustar primero el tiempo de cocción. Para obtener más información sobre los ajustes recomendados, consulte las tablas de cocción al vapor del libro de recetas.
	Regenerar con vapor	Para recalentar comida ya cocinada directamente en un plato.
	Turbo	Para hornear en hasta 2 posiciones de parrilla al mismo tiempo y para secar alimentos.Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función: Bóveda/Calor inferior.
	Bóveda/Calor inferior	Para hornear y asar en una posición de parrilla.
	Pizza	Para hornear alimentos en 1 posición de parrilla y obtener un dorado más intenso y una base más crujiente. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función: Bóveda/Calor inferior.
	Cocina a baja temperatura	Para preparar asados tiernos y jugosos.
	Calor inferior	Para preparar pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
	Turbo plus	Para ahorrar energía cuando se hornean y cocinan productos de panadería. También para hornear en moldes o en 1 posición de la parrilla. Esta función se utilizaba para definir la categoría de eficiencia energética EN50304.
	ECO-grill	Las funciones ECO le permiten optimizar el consumo energético durante la cocción. Es necesario ajustar primero el tiempo de cocción. Para obtener más información sobre los ajustes recomendados, consulte las tablas de cocción del libro de recetas.

Función de cocción		Aplicación
	Congelados	Para productos precocinados como patatas fritas, porciones o rollitos de primavera crujientes.
	Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
	Grill rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.
	Grill + Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de parrilla. También para gratinar y dorar.

Platos especiales

Función de cocción		Aplicación
	Pan	Para hornear pan.
	Gratinar	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. También para gratinar y dorar.
	Levantar masa	Para levantar de forma controlada la masa antes de hornear.
	Calentar vajilla	Para precalentar el plato y servirlo.
	Conservar	Para preparar conservas de verduras como encurtidos.
	Secar	Para secar rodajas de fruta (como manzanas, ciruelas o melocotones) y verduras (como tomates, calabacines o champiñones).
	Mantener caliente	Para mantener calientes los alimentos.
	Descongelar	Para descongelar alimentos congelados.

Activación de una función de cocción

1. Encienda el horno.
2. Seleccione el menú: Funciones de cocción.
3. Pulse OK para confirmar.

4. Seleccione una función de cocción.
5. Pulse OK para confirmar.
6. Ajuste la temperatura.
7. Pulse OK para confirmar.

Cocción al vapor

La tapa del compartimento de agua está en el panel de control.

⚠ **ADVERTENCIA!** No ponga agua directamente en el generador de vapor.
Utilice exclusivamente agua. No utilice agua filtrada, destilada o desmineralizada. No utilice otros líquidos. No coloque líquidos inflamables o con alcohol en el compartimento de agua.

1. Prepare los alimentos en recipientes adecuados.
2. Presione la tapa del compartimento de agua para abrirlo.
3. Llene el compartimento de agua con 800 ml de agua.
La reserva de agua es suficiente para aproximadamente 50 minutos.

ⓘ No llene en exceso el compartimento de agua.
No hay ninguna indicación de que el compartimento de agua está lleno, aparte del generador de vapor inferior.

4. Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.
5. Encienda el horno.
6. Seleccione la función de cocción al vapor y la temperatura.
7. De ser necesario, ajuste la función Duración |→| o Hora de fin →|.
El primer vapor aparece transcurridos unos 2 minutos. Cuando el aparato alcance aproximadamente la temperatura programada sonará una señal acústica.

ⓘ Una señal acústica indica que el generador de vapor está vacío.

La señal se emite cuando finaliza el tiempo de cocción.

8. Desactive el aparato.
9. Vacíe el compartimento de agua después de cada cocción al vapor.

⚠ **PRECAUCIÓN!** La zona está caliente. Corre el riesgo de quemarse. Tenga cuidado cuando toque el cajón de almacenamiento.

Cuando el aparato se haya enfriado, recoja con la esponja todo el agua restante del generador de vapor. Si fuera necesario, limpie el generador de vapor con un poco de vinagre. Deje que el aparato se seque completamente con la puerta abierta.

Indicador de calentamiento

Al activar una función de cocción, se encenderá la barra de la pantalla. La barra indica que la temperatura del horno aumenta.

Indicador de calentamiento rápido

Esta función reduce el tiempo de calentamiento.

Para activar la función, mantenga pulsado »3 SEC 3 segundos. El indicador de calentamiento alterna.

Calor residual

Al desactivar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener calientes los alimentos.

Funciones del reloj

Tabla de funciones del reloj

Función de reloj		Aplicación
🔔	Avisador tiempo	Para programar una cuenta atrás (máx. 2 h 30 min). Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Use 🔔 para activar la función. Pulse ^ o ˇ para ajustar los minutos y OK para empezar.
|→|	Duración	Para ajustar la duración de funcionamiento (máx. 23 h 59 min).
→|	Hora de fin	Para programar la hora de desconexión de una función de cocción (máx. 23 h y 59 min).

Si programa la duración de una función de reloj, la cuenta atrás comienza al cabo de 5 segundos.

Si utiliza las funciones de reloj: Duración, Hora de fin, el aparato apaga las resistencias al transcurrir el 90 % del tiempo programado. El aparato hace uso del calor residual para continuar el proceso de cocción hasta que se acabe el tiempo (3 - 20 minutos).

Ajuste de las funciones del reloj

- Cuando utilice la función: Duración, Hora de fin, tiene que programar primero la función de cocción y la temperatura. El aparato se apaga automáticamente.
- Puede utilizar las funciones: Duración y Hora de fin simultáneamente si desea activar y desactivar automáticamente el aparato a una hora determinada.
- Las funciones: Duración y Hora de fin no funcionan cuando se usa la sonda térmica.

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse repetidamente hasta que la pantalla muestre la función de reloj que se busca y el símbolo correspondiente.
3. Pulse ^ o ˇ para programar la hora correspondiente.
4. Pulse OK para confirmar.

Al finalizar el tiempo programado sonará una señal. El aparato se apaga. La pantalla mostrará un mensaje.

5. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.

Calentar y Mantener

Condiciones para que la función se active:

- Que la temperatura ajustada sea superior a 80 °C.
- La función: Duración se ha ajustado.

La función: Calentar y Mantener mantiene calientes a 80 °C los alimentos ya preparados, durante 30 minutos. Esta función se activa tras terminar el proceso de horneado o asado.

La función puede activarse o desactivarse en el menú: Ajustes básicos.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione la función de cocción.
3. Ajuste la temperatura a un valor superior a los 80 °C.
4. Toque repetidamente hasta que la pantalla muestre: Calentar y Mantener.
5. Pulse OK para confirmar.

Cuando la función termine, sonará una señal.
La función permanece activa si se cambian las funciones de cocción.

Añadir tiempo

La función: Añadir tiempo hace que la función de cocción continúe tras el final de Duración.

Aplicable a todas las funciones de cocción con Duración o Peso automático.
No es aplicable a las funciones de cocción con sonda térmica.

1. Al acabarse el tiempo de cocción programado sonará una señal. Pulse cualquier tecla.

La pantalla muestra el mensaje.

2. Pulse para activar o para cancelar.
3. Ajuste la duración de la función.
4. Pulse OK.

Programas automáticos

ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Recetas online

Encontrará las recetas para los programas automáticos propias de este aparato en nuestra página web www.ikea.com. Para encontrar el libro de recetas adecuado, compruebe el número de artículo situado en la placa de datos del marco frontal de la cavidad del aparato.

Cocción asistida con Receta automática

Este horno tiene programada una serie de recetas que puede utilizar. Dichas recetas son fijas y no puede cambiarlas.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione el menú: Cocción asistida. Pulse OK para confirmar.
3. Seleccione la categoría y el plato. Pulse OK para confirmar.
4. Seleccione una receta. Pulse OK para confirmar.

Cuando se usa la función: Manual, el aparato utiliza los ajustes automáticos. Puede cambiarlos igual que las demás funciones.

Cocción asistida con Peso automático

Esta función calcula automáticamente el tiempo de asado. Si se desea hacer uso de esta función, es necesario introducir el peso de los alimentos.

1. Encienda el horno.
2. Ajuste el menú: Cocción asistida. Pulse OK para confirmar.
3. Seleccione la categoría y el plato. Pulse OK para confirmar.
4. Seleccione la función: Peso automático. Pulse OK para confirmar.
5. Toque ^ o ˇ para ajustar el peso del alimento. Pulse OK para confirmar.

Comenzará el programa automático.

6. Puede cambiar el peso en cualquier momento: Pulse ^ o ˇ para cambiar el peso.
7. Al finalizar el tiempo programado sonará una señal. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.

En algunos programas es preciso dar la vuelta al alimento a los 30 minutos. En la pantalla aparecerá un recordatorio de aviso.

Uso de los accesorios

ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Sonda térmica

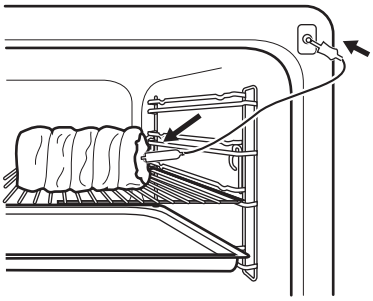
Se deben ajustar dos temperaturas: la temperatura del horno y la temperatura interna.

La sonda térmica mide la temperatura interna de la carne. Cuando la carne alcanza la temperatura programada, el aparato se apaga.

PRECAUCIÓN! Utilice únicamente la sonda térmica suministrada o los repuestos correctos.

La sonda térmica debe permanecer introducida en la carne y en la toma durante el proceso de cocción.

1. Encienda el horno.
2. Inserte la punta de la sonda térmica en el centro de la carne.
3. Coloque el enchufe de la sonda térmica en la toma de la parte frontal del aparato.



La pantalla muestra el símbolo de sonda térmica.

4. Toque ^ o ˇ en menos de 5 segundos para programar la temperatura interna.
5. Programe la función de calor y, si fuera necesario, su temperatura.

El aparato calcula una hora de fin aproximada. La hora final es diferente

según las cantidades de alimentos, las temperaturas programadas del horno (mínimo 120° C) y los modos de funcionamiento. El aparato calcula la hora de fin en unos 30 minutos.

6. Para cambiar la temperatura interna, pulse .

Cuando la carne alcanza la temperatura interna programada, suena una señal. El aparato se apaga automáticamente.

7. Pulse cualquier símbolo para parar la señal.
8. Desenchufe la sonda térmica de la toma y saque la carne del horno.

⚠ **ADVERTENCIA!** La sonda térmica está caliente. Corre el riesgo de quemarse. Tenga cuidado al retirar la punta y el enchufe de la sonda térmica.

Funciones adicionales

Favoritos

Puede guardar sus ajustes preferidos, como por ejemplo la duración, la temperatura o la función de cocción. Están disponibles en el menú: Favoritos. Se pueden guardar 20 programas.

Para guardar un programa

1. Encienda el aparato.
2. Ajuste una función de cocción o un programa automático.
3. Toque repetidamente hasta que la pantalla muestre: GUARDAR.
4. Pulse OK para confirmar.

La pantalla mostrará la primera posición de memoria libre.

5. Pulse OK para confirmar.
6. Introduzca el nombre del programa.

La primera letra parpadea.

7. Toque ﹀ o ﹀ para cambiar la letra.
8. Pulse OK.

La siguiente letra parpadeará.

9. Repita el paso 7 las veces que sea necesario.
10. Mantenga pulsado OK para guardar.

Puede sobrescribir una posición de memoria. Cuando la pantalla muestra la primera posición libre de memoria, toque ﹀ o ﹀ y pulse OK para sobrescribir un programa existente.

Se puede cambiar el nombre de un programa en el menú: Editar Nombre Prog..

Activación del programa

1. Active el aparato.
2. Seleccione el menú: Favoritos.
3. Pulse OK para confirmar.
4. Seleccione el nombre de su programa preferido.
5. Pulse OK para confirmar.

Pulse ☆ para ir directamente al menú: Favoritos.

Uso del bloqueo para niños

El Bloqueo de seguridad para niños impide que el aparato se utilice accidentalmente.

1. Encienda el horno.
2. Toque y ☆ simultáneamente hasta que aparezca un mensaje en la pantalla.

Para desactivar la función de bloqueo de seguridad para niños, repita el paso 2.

Tecla de Bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función

de cocción. Puede activarla únicamente cuando el aparato esté funcionando.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione el ajuste o la función de cocción.
3. Pulse repetidamente hasta que la pantalla muestre: Tecla de Bloqueo.
4. Pulse OK para confirmar.

Para desactivar la función, pulse . La pantalla muestra un mensaje. Pulse repetidamente y después OK para confirmar.

Al desactivar el aparato, la función también se desactiva.

Ajustar + Empezar

La función le permite definir una función (o programa) y utilizarla después pulsando una vez el sensor.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione una función de cocción.
3. Pulse repetidamente hasta que la pantalla muestre: Duración.
4. Ajuste el tiempo deseado.
5. Pulse repetidamente hasta que la pantalla muestre: Ajustar + Empezar.
6. Pulse OK para confirmar.

Pulse un símbolo (excepto ⏻) para iniciar la función: Ajustar + Empezar. Se iniciará la función de cocción programada.

Cuando la función de cocción termine, sonará una señal.

- Tecla de Bloqueo se encuentra activo mientras la función de cocción está activada.
- El menú: Ajustes básicos permite activar y desactivar la función: Ajustar + Empezar.

Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva automáticamente después de un tiempo si está en curso una función de cocción y no se cambia ningún ajuste.

Temperatura (°C)	Hora de desconexión (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica,Hora de fin, Duración.

Brillo de la pantalla

Existen dos modos para el brillo de la pantalla:

- Brillo nocturno: cuando el aparato está apagado, el brillo de la pantalla es inferior entre las 22:00 h y las 06:00 h.
- Brillo diurno:
  - con el aparato encendido.
  - si toca cualquiera de los símbolos durante el brillo nocturno (aparte de ON / OFF), la pantalla vuelve al modo de brillo diurno durante los 10 segundos siguientes.
  - si el aparato está apagado y se ajusta la función: Avisador tiempo. Cuando termina la función, la pantalla vuelve al brillo nocturno.

Ventilador de enfriamiento

Cuando el aparato funciona, el ventilador de refrigeración se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del aparato. Si se desactiva el horno, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe el horno.

Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del aparato o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a conectar automáticamente cuando desciende la temperatura.

Consejos

Información general

- Cuando precaliente, retire las rejillas y bandejas de la cavidad para conseguir un rendimiento más rápido.
- El aparato tiene cuatro niveles. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.
- El aparato está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Ello reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.
- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en los paneles de cristal. Esto es totalmente normal. Manténgase alejado del aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el aparato 10 minutos antes de cocinar.
- Limpie la humedad después de cada uso del aparato.
- No coloque objetos directamente sobre la solera del aparato ni cubra los componentes con papel de aluminio cuando cocine. De lo contrario puede que se alteren los resultados de la cocción y se dañe el esmalte.

Repostería

- No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.
- Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

Carnes y pescados

- Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.
- Antes de trinchar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.
- Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de cada vez que se seque.

Tablas de cocción

Para las tablas de cocción, consulte el libro de recetas en nuestro sitio web.

Mantenimiento y limpieza

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Notas sobre la limpieza

- Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.

- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

Aparatos de acero inoxidable o aluminio

ⓘ Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja húmeda. Séquela con un paño suave.
No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de control del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

Limpieza de la junta de la puerta

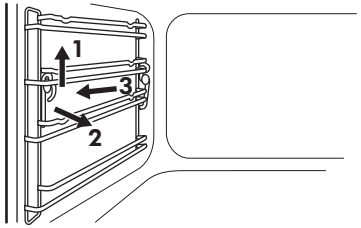
- Verifique periódicamente la junta de la puerta. La junta de la puerta rodea el marco del interior del horno. No utilice el aparato si la junta de la puerta está dañada. Póngase en contacto con el servicio técnico.
- Limpie la junta de la puerta con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.

Extracción de los carriles laterales

Antes del mantenimiento, asegúrese de que el aparato está totalmente frío. Puede quemarse.

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera de la suspensión delantera.



2. Tire del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared.
3. Extraiga los soportes de la suspensión posterior.

Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

Limpieza vapor

Retire manualmente los restos de suciedad más gruesa.

1. Vierta aproximadamente 250 ml de agua con 3 cucharadas de vinagre directamente en el generador de vapor.
2. Active la función: Limpieza vapor.

En la pantalla aparece la duración de la función. Al finalizar el programa, suena una señal acústica.

3. Toque un símbolo para desactivar la señal.
4. Limpie el aparato con un paño suave. Elimine el agua restante del generador de vapor.

Deje abierta la puerta del aparato durante aproximadamente 1 hora. Espere hasta que el aparato esté seco. Para acelerar el secado puede calentar el aparato con aire caliente a 150 °C durante aproximadamente 15 minutos.

Sistema generador de vapor

⚠ **PRECAUCIÓN!** Seque el generador de vapor después de cada uso. Retire el agua con una esponja.

ⓘ Retire los restos de cal con agua y vinagre.

⚠ **PRECAUCIÓN!** Los desincrustantes químicos pueden dañar el esmalte. Siga las instrucciones del fabricante.

1. Para limpiar el compartimento de agua y el generador de vapor, vierta la mezcla de agua y vinagre (unos 250 ml) a través del compartimento de agua en el generador de vapor. Espere durante 10 minutos aproximadamente.
2. Retire el agua con vinagre mediante la esponja.
3. Utilice agua limpia (100 - 200 ml) para enjuagar el sistema de generación de vapor a través del compartimento de agua.
4. Elimine el agua del calderín con la esponja y séquelo.
5. Mantenga abierta la puerta para que el aparato se seque por completo.

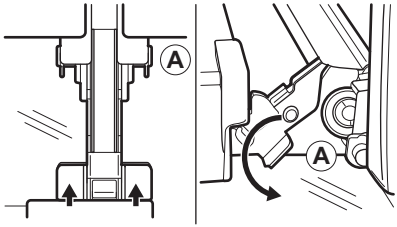
Extracción e instalación de la puerta

La puerta del horno tiene tres paneles de cristal.Retire la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos.

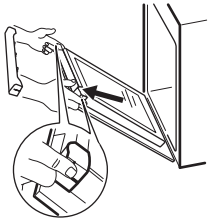
ⓘ La puerta del horno puede cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.

⚠ **PRECAUCIÓN!** No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

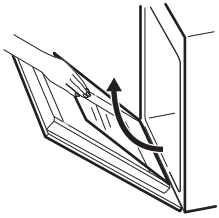
1. Abra la puerta completamente.
2. Presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.



3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°).
4. Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera.
5. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada. De esta forma evitará arañazos.
6. Sujete por ambos lados el acabado de la puerta, situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.



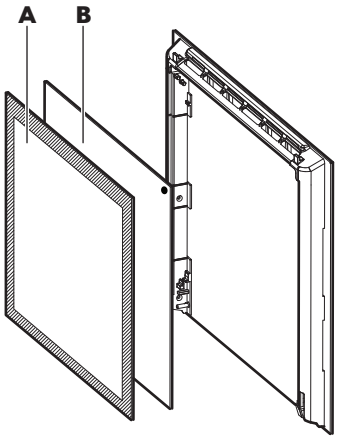
7. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
8. Uno tras otro, sujete los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos del carril.



9. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado.

Una vez finalizada la limpieza, coloque los paneles de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.

Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal (A y B) en el orden correcto. El primer panel (A) tiene un marco decorativo. La cara impresa debe mirar hacia el interior de la puerta. Asegúrese de que después de la instalación la superficie del marco del panel de cristal (A) de las caras impresas no esté áspera cuando la toque.



Cambio de la bombilla

Coloque un paño en el fondo del interior del horno. Así evitará que se dañe la tapa de vidrio de la lámpara y la cavidad.

⚠ **ADVERTENCIA!** ¡Peligro de electrocución! Desconecte el fusible antes de cambiar la lámpara.
La lámpara del horno y la tapa de cristal pueden estar calientes.

1. Desactive el aparato.
2. Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.
3. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
4. Limpie la tapa de vidrio.
5. Sustituya la bombilla del horno por otra de 40 W, 230 V (50 Hz), resistente al calor hasta 350 °C (tipo de conexión: G9).
6. Coloque la tapa de cristal.

Solución de problemas

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	El apagado automático está activado.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo para niños".
El horno no calienta.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
La pantalla muestra F111.	El enchufe de la sonda térmica no está correctamente conectado a la toma.	Introduzca el enchufe de la sonda térmica en la toma lo máximo posible.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	• Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. • Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.

Problema	Posible causa	Solución
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.

Datos de servicio

Si no logra solucionar el problema, póngase en contacto con el Centro de Servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Es conveniente que anote los datos aquí:	
Modelo (MOD.)	.....
Número de producto (PNC)	.....
Número de serie (S.N.)	.....

Información técnica

Datos técnicos

Medidas (internas)	Ancho Alto Fondo	477 mm 214 mm 418 mm
Área de bandeja	1424 cm²	
Resistencia superior	1900 W	
Resistencia inferior	1000 W	
Grill	1900 W	
Anillo	1650 W	
Potencia total	3000 W	
Voltaje	220 - 240 V	
Frecuencia	50 Hz	
Número de funciones	24	

Eficacia energética

Información de producto según EU 66/2014

Identificación del modelo	KULINARISK 303.009.12
Índice de eficiencia energética	94.5
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	43 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	30.9 kg

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos - Parte 1: Placas, hornos, hornos de vapor y parrillas - Métodos para medir el rendimiento.

Bajo consumo energético

El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

- **Consejos generales**
  - Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el aparato funcione y manténgala cerrada lo máximo posible durante la cocción.
  - Use platos de metal para aumentar el ahorro de energía.
  - En la medida de lo posible, coloque los alimentos dentro del horno sin calentarlo.
  - Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción, en función de la duración de la cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.
  - Utilice el calor residual para calentar otros alimentos.
- **Cocción ventilada**: en la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.
- **Calor residual**
  - En algunas funciones de cocción, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración, Hora de fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan automáticamente un 10% antes. La bombilla y el ventilador siguen funcionando.
- **Cocción con la bombilla apagada**: desactive la bombilla durante la cocción y actívela únicamente cuando la necesite.
- **Mantener calor**: si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los

alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. La pantalla muestra la temperatura de calor residual.
- **Funciones Eco**: consulte "Funciones de cocción".
- Cuando se usa la función: **Turbo plus**, la lámpara se desactiva después de 30 segundos. Puede volver a activarla según sus preferencias.
- Cuando utilice las **funciones ECO**, la lámpara se desactivará. Puede volver a activarla según sus preferencias.

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

GARANTÍA IKEA

¿Qué plazo de validez tiene la garantía de IKEA?

La garantía tiene una validez de cinco (5) años a partir de la fecha de compra a IKEA, a menos que el aparato sea de la gama LAGAN, en cuyo caso se aplicará un periodo de garantía de dos (2) años. El recibo original es necesario como prueba de compra para validar la garantía. Cualquier reparación efectuada en el aparato durante el periodo de garantía no conlleva la ampliación del plazo de la misma para el aparato ni para las piezas nuevas.

¿Qué aparatos no están cubiertos por la garantía IKEA de cinco (5) años?

La gama de aparatos LAGAN y todos los demás aparatos comprados en IKEA con fecha anterior a 1 de agosto de 2007.

¿Quién se hará cargo del servicio?

El proveedor de servicios IKEA se hará cargo de la reparación del aparato, ya sea por personal de servicio propio o de un centro de servicio autorizado.

¿Qué cubre la garantía?

La garantía cubre defectos del aparato causados por fallos de material o de fabricación a partir de la fecha de compra a IKEA. La garantía sólo es válida para aparatos de uso doméstico. Las excepciones se especifican en el apartado “¿Qué no cubre la garantía?” Durante el periodo de garantía quedan cubiertos los costes que comporte la corrección del fallo, como: reparaciones, piezas, mano de obra y desplazamiento, siempre que para acceder al aparato no haya sido necesario incurrir en gastos especiales y que el fallo esté relacionado con algún defecto de fabricación o material cubierto por la garantía. Bajo estas condiciones se aplicarán las directrices de la UE (N°

99/44/GE) y la legislación vigente en cada país. Las piezas sustituidas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para corregir el problema?

El proveedor de servicio indicado por IKEA examinará el producto y decidirá, según su propio criterio, si está cubierto por la garantía. Si se considera cubierto, el proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado, en sus propias instalaciones y según su propio criterio, reparará el producto defectuoso o lo sustituirá por otro producto igual o similar.

¿Qué no cubre la garantía?

- El desgaste y las roturas normales.
- El daño deliberado o negligente, el daño causado por incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta o conexión a un voltaje incorrecto, el daño originado por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños producidos por agua incluyendo los causados por exceso de cal, aunque sin limitarse sólo a estos, el daño causado por condiciones ambientales anormales.
- Las partes fungibles, incluidas las pilas y bombillas.
- Las piezas no funcionales y decorativas que no afectan al uso normal del aparato, incluidos los arañazos o las posibles diferencias en el color.
- El daño accidental causado por objetos o sustancias extraños o por la limpieza o desmontaje de filtros, sistemas de descarga o dosificadores de detergente.
- El daño de las piezas siguientes: vitrocerámica, accesorios, cestos de cubiertos y vajilla, tubos de alimentación y descarga, material sellante o aislante, bombillas y tapas de bombilla, visores digitales, mandos, carcasa y piezas de la carcasa. A menos que se pueda probar que tales daños han sido causados por defectos de fabricación.
- Casos en los que no se ha podido apreciar un fallo durante la visita del técnico de servicio.
- Reparaciones realizadas por un centro de servicio técnico no autorizado por el proveedor o en las que no se hayan utilizado piezas originales.
- Reparaciones causadas por una instalación defectuosa o no acorde con las especificaciones.
- El uso del aparato en un entorno no doméstico, por ejemplo, para uso profesional.
- Daños causados durante el transporte. Si un cliente transporta el producto a su domicilio o a otra dirección, IKEA no se hará responsable de los daños que puedan producirse durante el transporte. No obstante, si IKEA se encarga de entregar el producto en la dirección suministrada por el cliente, esta garantía cubrirá los daños que pudieran producirse durante el transporte.
- Coste de la instalación inicial del aparato de IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado repara o sustituye el aparato según las condiciones de esta garantía, el proveedor de servicio o el centro de servicio autorizado reinstalará el aparato reparado o instalará el aparato de sustitución, según sea necesario.

Esta restricción no se aplica al trabajo realizado para adaptar el aparato a las especificaciones técnicas y de seguridad de otro país de la UE, siempre que sea efectuado por un profesional homologado en el que se utilicen piezas originales.

¿Cómo se aplica la legislación de los países?

La garantía de IKEA le otorga a Usted derechos legales específicos que cubren o

superan todos los requisitos legales locales y que pueden variar de un país a otro.

Área de validez

Para los aparatos comprados en un país de la UE y trasladados a otro país de la UE, los servicios se facilitarán conforme a las condiciones de garantía normales vigentes en el nuevo país. La obligación de realizar los servicios comprendidos en la garantía sólo existe si:

- el aparato cumple y se ha instalado según las especificaciones técnicas del país en el que se plantea la reclamación;
- el aparato cumple y se ha instalado según las instrucciones de montaje y la información de seguridad para el usuario;

Servicio posventa especializado en aparatos de IKEA:

No dude en ponerse en contacto con el Servicio posventa de IKEA para:

1. plantear una reclamación bajo los términos de la garantía;
2. solicitar ayuda sobre la instalación de un aparato de IKEA en el mueble de cocina apropiado de IKEA. El servicio no ofrecerá información relacionada con:
   - la instalación general de la cocina IKEA;
   - la conexiones eléctricas (si la máquina viene sin enchufe ni cable), hidráulicas o de gas, ya que deben ser realizadas por un técnico profesional homologado.
3. aclaraciones sobre el contenido y las especificaciones del manual del usuario del aparato IKEA.

Para poder ofrecerle la mejor asistencia, rogamos que lea atentamente las instrucciones de montaje y/o la sección Manual del Usuario de este folleto antes de ponerse en contacto con nosotros.

¿Cómo puede localizarnos cuando necesite nuestro servicio?

Consulte la última página de este manual, donde encontrará una lista completa de los contactos designados por IKEA y los números de teléfono correspondientes.

Para poder ofrecerle el servicio más rápido, recomendamos utilizar los números de teléfono específicos que encontrará en una lista al final del manual. Consulte siempre los números en el folleto del aparato específico para el que solicita asistencia. Antes de llamar, tenga a mano el número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) del aparato para el que solicita asistencia.

¡GUARDE EL RECIBO DE COMPRA!
Es su prueba de compra y el documento imprescindible para que la garantía sea válida. Observe también que el recibo indica el nombre y número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) de cada aparato que compra.

¿Necesita más ayuda?

Si desea realizar alguna consulta no relacionada con el Servicio posventa de sus aparatos, póngase en contacto con el centro de llamadas de la tienda IKEA más próxima. Recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de ponerse en contacto con nosotros.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	00359888164080 0035924274080	Такса за повикване от страната	От 9 до 18 ч в работни дни
Česká republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. 09.00 - 16.00 1 søndag pr. måned, normalt første søndag i måneden
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	8 bis 20 Werktage
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Trošak poziva 27 lipa po minuti	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	5880503	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8 és 10 óra között
Nederland	0900 235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA	15 cent/min., starttarief 4.54 cent en gebruikelijke belkosten	ma - vr 08.00 - 20.00, zat 09.00 - 20.00 (zondag gesloten)
Norge	815 22052	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	0810 300486	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	012 297 8787	Stawka wg taryfy krajowej	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinverkosta 0,0835 €/puhelu + 0,032 €/min Matkapuhelinverkosta 0,192 €/min	arkipäivisin 8.00 - 20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
Türkiye	212 244 0769	Ulusal arama ücreti	Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar
Україна	044 586 2078	Міжміськи дзвінки платні	9 - 21 В робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Slovenija	www.ikea.com		
Србија	www.ikea.com		

867314807-C-232015

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2015

21552

AA-1415247-2